

Nyári szezonális élelmiszerlánc-ellenőrzés 2020. részjelentés

Ellenőrzési időszak: 2020. július 1-31.

A nyári szezonális élelmiszerlánc-ellenőrzés első időszaka véget ért.

Az idei évre kiválasztott **célterületek**: a turisztikai szempontból frekventált helyeken működő kereskedelmi és vendéglátó létesítmények, mozgóboltok, büfékocsik és mozgó vendéglátók tevékenysége, továbbá a fagyalt előállítás és forgalmazás, valamint az ifjúsági és gyermek táborok étkeztetése.

A zöldség-gyümölcs minőségellenőrzések alkalmával különösen a szezonális termékek forgalmazására, a származás, eredet igazolására, a nyomonkövethetőség biztosítására fordítanak figyelmet az ellenőrök. A Nébih szakemberei kiemelten vizsgálják a közutak menti zöldség-gyümölcs forgalmazást.

Az ellenőrzések egyaránt kiterjednek az előállítás és forgalmazás élelmiszerbiztonsági feltételeire, az élelmiszerek minőségére és nyomonkövethetőségére. A hűtési lánc fenntartásának ellenőrzése a nyári melegben kiemelt fontosságú.

A koronavírus járvány terjedésének megelőzése érdekében valamennyi ellenőrzés alkalmával fokozott figyelem irányul az adott létesítményre vonatkozó higiéniai szabályok betartására is.

Laboratóriumi vizsgálat céljából egyes fűszerezett, pácolt, előkészített hústermékekből és fagyaltokból mintavételre is sor került az első időszakban.

Ellenőrzések és szankciók

Július 1-31. között országosan összesen **2.919 ellenőrzésre** került sor.

Ebből **290** ellenőrzés **élelmiszer előállító** helyen (49 vágóhíd/daraboló, 36 húskészítmény előállító, 205 egyéb előállító), **1.210** ellenőrzés az **élelmiszer-forgalmazásban** (174 hiper/szupermarket, 746 üzlet/szaküzlet, 97 vásár/piac, 64 nagyker/logisztikai központ, 16 mozgóbolt, 113 szezonális árusítóhely) és **1.419** esetben **vendéglátóhelyen** történt.

A feltárt szabálytalanságok miatt eddig **108 alkalommal figyelmeztetést**, **234 esetben bírság** kiszabását alkalmazták szankcióként, és **összesen 15.410.198 Ft** bírságot szabtak ki. Az élelmiszervállalkozás tevékenységének korlátozására 40 esetben volt szükség.

Az első időszakban végzett ellenőrzések és szankciók országos összesített adatait – a korábbi évek azonos időszakának adataival – az 1. táblázat tartalmazza.

1. számú táblázat
Nyári szezonális élelmiszerlánc-ellenőrzések és szankciók
2018-2019-2020. első időszak

év	ellenőrzött létesítmények száma	Eljárás, szankció			
		tevékenység korlátozása	figyelmeztetés	kiszabott bírság összesen	
		db	db	db	Ft
2018	3 110	22	87	166	14 552 468
2019	2 322	27	96	119	9 312 622
2020	2 919	40	108	234	15 410 198

Feltárt hiányosságok

Az előző évhez képest csökkent a dolgozók egészségügyi alkalmasságával, illetve képzettségével kapcsolatos hiányosságok megállapításának aránya, és a higiéniai hiányosságok előfordulása. A hűtési lánc fenntartásával idén több probléma adódott. A termékek minőségére vonatkozó hibák magas előfordulási aránya a zöldség-gyümölcs ellenőrzések során tapasztaltaknak köszönhető. A nyomonkövethetőséggel kapcsolatos hibák előfordulása nem változott.

A feltárt hiányosságok adatait a 2. táblázat tartalmazza.

2. számú táblázat
Nyári szezonális élelmiszerlánc-ellenőrzések 2018-2019-2020. első időszak
Feltárt hiányosságok

év	hűtési lánc fenntartása/ dokumentálása	higiéniai feltételek	nyomon követés, származást igazoló dokumentumok	nem engedélynek/ bejelentésnek megfelelő tevékenység	dolgozó eü. alkalmassága, képzettsége	termék minőség összetétel
Esetek száma (az összes ellenőrzés százalékában)						
2018	101 (3,3%)	164 (5,3%)	77 (2,5%)	24 (0,8%)	108 (3,5%)	78 (2,5%)
2019	34 (1,5%)	145 (6,2%)	68 (2,9%)	33 (1,4%)	120 (5,2%)	71 (3,1%)
2020	62 (2,1%)	173 (5,9%)	86 (2,9%)	32 (1,1%)	130 (4,4%)	191 (6,5%)

Termékek ellenőrzése

Az idei első időszakban 8.893 hazai és külföldi élelmiszertételt vontak vizsgálat alá a szakemberek.

Az előző évhez képest csökkent az ismeretlen eredetű, nem nyomon követhető termékek előfordulása, és kevesebb volt a fogyasztásra alkalmatlan élelmiszer. Magasabb volt a nem megfelelő jelölésű termékek aránya, és kis mértékben nőtt a lejárt tételek előfordulása.

A terméktételek ellenőrzésének összesített adatait a 3. táblázat tartalmazza.

3. számú táblázat

Nyári szezonális élelmiszerlánc-ellenőrzések 2018-2019-2020. első időszak Termékellenőrzések adatai

év	Hiányosságok / hibák esetszáma (a megvizsgált tételek arányában %)			
	fogyaszthatósági/m in. megőrzési idő	jelölés	fogyasztásra alkalmatlan	engedély/ bejelentés nélküli tevékenység/ismeretlen eredet
2018	71 (0,83%)	44 (0,51%)	22 (0,26%)	41 (0,48%)
2019	141 (2,09%)	45 (0,67%)	25 (0,37%)	41 (2,65%)
2020	203 (2,28%)	92 (1,03%)	19 (0,21%)	32 (0,36%)

A szezonális ellenőrzések első időszakában az összes ellenőrzött tétel 4,6%-át 6,56 tonna mennyiségben (értéke 1,7 millió Ft) kellett kivonni a forgalomból. *A tavalyi hasonló időszakhoz képest csökkent a forgalomból kivonásra ítélt élelmiszerek aránya.*

A forgalomból kivont élelmiszer tételek adatait a 4. táblázat foglalja össze.

4. számú táblázat

Nyári szezonális élelmiszerlánc-ellenőrzések 2018-2019-2020. első időszak Forgalomból kivont élelmiszerek adatai

év	élelmiszer származása	ellenőrzött tételek száma	kifogásolt/ forgalomból kivont tételek száma (aránya %)	összes forgalomból kivont tétel	
				mennyisége kg	értéke Ft
2018	hazai	7 294	184	6 470	2 194 961
	külföldi	1 274	30	789	369 827
	összes	8 568	214 (2,5%)	7 259	2 564 788
2019	hazai	5 729	401	4 832	1 067 930
	külföldi	1 013	40	2 176	335 563
	összes	6 742	441(6,5%)	7 008	1 403 493
2020	hazai	7 553	342	5 296	1 456 618
	külföldi	1 340	65	1 264	286 913
	összes	8 893	407 (4,58%)	6 560	1 743 531

Laboratóriumi vizsgálatok

Laboratóriumi vizsgálatra 160 élelmiszer minta (27 fűszerezett, pácolt, előkészített hústermék és 133 fagylalt) érkezett.

A fűszerezett, pácolt, előkészített hústermékek közül eddig 26 mintából egy volt kifogásolt, szalmonella jelenléte miatt.

Az eddig feldolgozott 100 fagylaltmintából 84 mikrobiológia, 30 színezék és 68 édesítőszer vizsgálatot végeztek a Nébih laboratóriumai.

A mikrobiológiai vizsgálat alapján nyolc fagylaltminta bizonyult kifogásoltnak enterobaktériumok magas csíraszámú jelenléte miatt, melynek háttérben valószínűleg az alapvető higiénés szabályok (kézmosás, mosogatás, takarítás, fertőtlenítés, termékvédelem) be nem tartása áll.

A kifogásolt termékeknél minden esetben hatósági intézkedésre kerül sor.

Élelmiszer-előállítás

A hús- és húskészítmény előállításban nem tártak fel hiányosságot a szakemberek. Más vállalkozásoknál előfordult higiéniai, nyomon követési hiba, a dolgozók egészségügyi alkalmasságával, képzettségével kapcsolatos és a hűtési láncra vonatkozó hiányosság. A szabályszegés súlyával arányosan három esetben figyelmeztetést, négy alkalommal bírság kiszabást alkalmaztak, és hat esetben felfüggesztették a tevékenység végzését a hibák kijavításáig.

Élelmiszer-kereskedelem

Hiányosságok leginkább a higiéniai feltételeket és a nyomonkövethetőséget illetően fordultak elő. A hűtési lánc biztosítására vonatkozó problémát mindössze 16 esetben találtak az ellenőrök. A termékek minőségével kapcsolatos kifogás főleg a zöldség-gyümölcs esetében merült fel. Szankcióként 17 tevékenység felfüggesztést, 45 figyelmeztetést, 187 bírságot szabtak ki. .

A mozgóboltok ellenőrzésekor több egységben nyomon követési problémát, és egy esetben a hűtési láncra vonatkozó hibát állapítottak meg a szakemberek. Egy helyen tevékenység felfüggesztést, három boltnál figyelmeztetést és egy alkalommal bírságot alkalmaztak szankcióként.

Vendéglátás, étkeztetés

A nyári kiemelt ellenőrzés első időszakában összesen 1.419 vendéglátó létesítmény (1.204 vendéglátóhely, 103 büfékocsi, mozgó vendéglátás, 112 ifjúsági és gyermektábor étkeztetés) ellenőrzésére került sor, melyek 76,9%-a megfelelően üzemelt, ami az előző évhez (2019-ben 77,4%) képest csökkenő tendenciát mutat.

Jellemző hibák voltak a személyi higiénia, egészségügyi alkalmasság hiánya (7,5%), a HACCP rendszer működtetésével kapcsolatos dokumentációk vezetésének hiánya (6,3%), illetve a takarítatlanság (5,2%). A műszaki feltételek nem megfelelőssége (4%) az előző évekhez képest csökkent.

Valamennyi ellenőrzés alá vont egységben az élelmiszer biztonsági szempontok mellett kiemelten ellenőrizték a járványvédelmi előírások betartását.

A feltárt hiányosságok, szabálytalanságok miatt figyelmeztetésre 57, bírság kiszabására 42 esetben került sor, összesen 4.825.000 Ft értékben.

Az ellenőrzések első szakaszában tapasztalt **jellemző hibák** voltak a személyi higiénés alkalmassági vizsgálatok nélküli foglalkoztatás, a vendéglátó létesítményekben nagyszámú rovar jelenléte, a berendezések nem megfelelő higiéniai és műszaki állapota, a takarítatlanság és a hűtési lánc be nem tartása.

A HACCP vagy önellenőrzési rendszer dokumentumait sok esetben nem vezetik naprakészen, vagy nem valós értékeket tüntetnek fel.

A klasszikus értelemben vett „ottalvós” **táborok** száma a járványhelyzet miatt jelentősen csökkent, főleg iskolai napközis táborokat üzemeltetnek, ahol az étkeztetést vendéglátó létesítmények konyháiról biztosítják. A táborok étkeztetését tekintve jelentős higiénés és élelmiszerbiztonsági problémát az ellenőrzések során nem tapasztaltak a szakemberek.

A fagylaltozóknál több helyen hiányzott az allergénekre vonatkozó tájékoztatás, illetve a fagylaltok készítéséhez használt azo-színezékekről és mesterséges édesítőszerekről való tájékoztatás. További hiányosságként merült fel a fagylalt forgalmi napló vezetése és a tégelyek azonosítása is, melyek a nyomon követéshez szükséges adatokat tartalmazzák.

Zöldség-gyümölcs

A Nébih és a megyei kormányhivatalok zöldség-gyümölcs minőségellenőrei 529 belföldi forgalmazónál végeztek ellenőrzéseket, ahol összesen 1.358 tételt (870 hazai, és 488 más EU tagállami, illetve ún. 3. országbeli) vizsgáltak.

Az ellenőrök 187 esetben tettek kifogást, ebből 20 esetben ismeretlen eredetű, nem nyomon követhető termék miatt, 17 esetben regisztráció hiánya és 150 esetben jelölési hiba vagy minőségi kifogás merült fel a vizsgált tétellel szemben. Összesen 161 élelmiszer-ellenőrzési, illetve élelmiszerlánc-felügyeleti bírságot szabtak ki, összesen 4.438.756 Ft értékben. Az ellenőrök 26 forgalmazóval szemben alkalmazták a figyelmeztetés szankciót. Forgalomból összesen 75 tételt vontak ki, 5,6 tonna mennyiségben.

A Nébih ellenőrei kiemelten ellenőrzik a fővárosból kivezető utak menti zöldség-gyümölcs szezonális árusító helyeket. Eddig 23 forgalmazóval szemben indult eljárás, legtöbbször hiányosan jelölt termékek miatt.

A Nébih irányításával országosan összehangolt, a teljes élelmiszerláncra kiterjedő ellenőrzéseket a megyei kormányhivatalok járási hivatalainak szakemberei és a Nébih munkatársai augusztusban is folytatják.